# Mode d’emploi et notice de montage

# Réfrigérateur
# K 9212 i
# K 9214 iF
# K 9412 i
# K 9414 iF

Il est **impératif** de lire attentivement le mode d’emploi avant le montage, l’installation et/ou la mise en service. Vous éviterez ainsi de vous blesser ou d’endommager l’appareil.

B/F

M.-Nr. 06 992 010

Downloaded from www.vandenborre.be

# Table des matières

**Description de l'appareil** . . . . . 4
Accessoires en option . . . . . 6
Porte-bouteilles . . . . . 6
**Votre contribution à la protection de l'environnement** . . . . . 7
Emballage recyclable . . . . . 7
Elimination de votre ancien appareil . . . . . 7
**Consignes de sécurité et mises en garde** . . . . . 8
**Comment économiser de l'énergie ?** . . . . . 13
**Mise en marche et arrêt de l'appareil** . . . . . 15
Avant la première utilisation . . . . . 15
En cas d'absence prolongée . . . . . 15
**La bonne température** . . . . . 16
. . . du réfrigérateur . . . . . 16
. . . dans le compartiment de congélation . . . . . 16
Réglage de la température . . . . . 16
Afficheur de température . . . . . 17
**Utilisation de la fonction SuperFrost** . . . . . 18
**Utilisation adéquate du réfrigérateur** . . . . . 19
Différents compartiments . . . . . 19
Produits alimentaires inappropriés pour une réfrigération . . . . . 20
Points à prendre en compte lors de l'achat d'aliments . . . . . 20
Mode de conservation des produits alimentaires . . . . . 20
Fruits et légumes . . . . . 20
Aliments d'origine animale et végétale non emballés . . . . . 21
Aliments riches en protéines . . . . . 21
Viande . . . . . 21
**Aménagement intérieur** . . . . . 22
Modification de la position des clayettes . . . . . 22
Clayette subdivisée . . . . . 22
Modification de la position du balconnet/porte-bouteilles . . . . . 22
Modification de la position du cale-bouteilles . . . . . 23
**Congélation et conservation (suivant le modèle)** . . . . . 24
Que se passe-t-il lorsque vous congelez des produits frais ? . . . . . 24
Conservation des produits surgelés . . . . . 24
Congélation de produits frais . . . . . 25
Conseils pour la congélation . . . . . 25
Emballage . . . . . 25

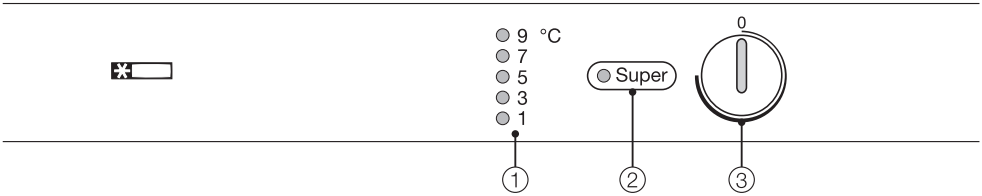
Downloaded from www.vandenborre.be

# Table des matières


Avant la congélation . . . . . 26
Placement des aliments dans l'appareil . . . . . 26
Décongélation . . . . . 26
Préparation de glaçons . . . . . 27
Refroidissement rapide de boissons . . . . . 27
**Dégivrage** . . . . . 28
Réfrigérateur . . . . . 28
Compartiment de congélation . . . . . 28
**Nettoyage** . . . . . 30
Intérieur, accessoires . . . . . 30
Dispositifs d'aération et de ventilation . . . . . 30
Joint d'étanchéité de la porte . . . . . 31
**Que faire si . . . ?** . . . . . 32
**Provenance des différents bruits** . . . . . 35
**Service après-vente** . . . . . 36
**Raccordement électrique** . . . . . 37
**Instructions de montage** . . . . . 38
Lieu d'installation . . . . . 38
Classe climatique . . . . . 38
Aération et ventilation . . . . . 38
Avant l'encastrement de l'appareil . . . . . 39
**Dimensions d'encastrement** . . . . . 40
**Changement des charnières** . . . . . 41
Porte de l'appareil . . . . . 41
Porte du compartiment de congélation . . . . . 42
**Montage de l'appareil** . . . . . 43
Encastrement dans un compartiment . . . . . 43


Downloaded from www.vandenborre.be

# Description de l’appareil



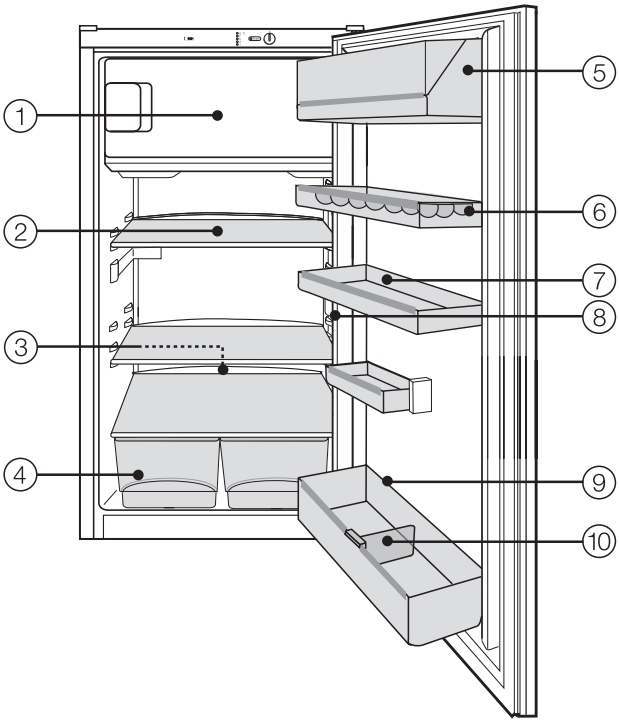

① Afficheur de la température du réfrigérateur

② Touche et témoin lumineux " SuperFrost "

③ Touche Marche/Arrêt et sélecteur de température



Downloaded from www.vandenborre.be




① Compartiment de congélation*

② Tablette extractible

③ Rigole et orifice d’évacuation de l’eau de réfrigération

④ Bacs à fruits et légumes

⑤ Compartiment à beurre et fromage

⑥ Œufrier

⑦ Balconnet

⑧ Éclairage intérieur

⑨ Porte-bouteilles

⑩ Cale-bouteilles*

* suivant le modèle

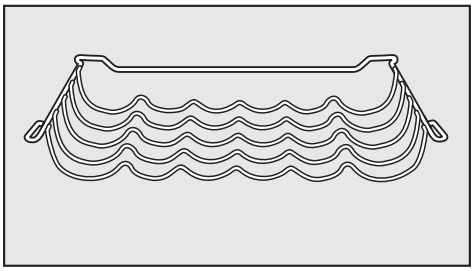


Downloaded from www.vandenborre.be

## Accessoires en option

### Porte-bouteilles

(en fonction du modèle)



Ce porte-bouteilles est disponible auprès du service après-vente ou de votre distributeur Miele.

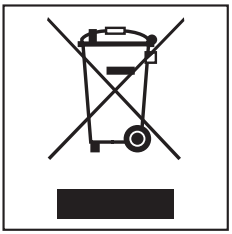


Downloaded from www.vandenborre.be

## Emballage recyclable

L'emballage protège l'appareil contre d'éventuels dégâts pendant le transport. Le fabricant a opté pour un matériau supporté par l'environnement et réutilisable.

En réinsérant l'emballage dans le circuit, on réduit la consommation de matières premières et la prolifération des déchets. Ne le jetez donc pas avec vos déchets ordinaires mais portez-le plutôt au parc à conteneurs communal le plus proche. Pour savoir où ce dernier se trouve, il vous suffit de vous adresser à votre administration communale.



## Elimination de votre ancien appareil

Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des matériaux utiles. Son recyclage permettra de réduire le gaspillage et la pollution.

Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec

– le commerçant qui vous l'a vendu

ou

– la société Recupel,

au 02 / 706 86 10,

site web: www.recupel.be

ou encore

– votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs.

Veillez à ne pas endommager les tubulures du circuit frigorifique de votre réfrigérateur jusqu'à son enlèvement vers une décharge assurant le recyclage des matériaux. On évitera ainsi que le fluide frigorifique contenu dans le circuit et l'huile contenue dans le compresseur ne soient libérés dans l'atmosphère.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué. Tenez donc compte de la rubrique "Remarques à propos de votre de sécurité".



Downloaded from www.vandenborre.be

Cet appareil répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée peut néanmoins causer des dommages corporels et matériels.

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi. Vous y trouverez des instructions importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de la machine. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez des dommages à l'appareil.

Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

## Utilisation conforme

Cet appareil ne peut être utilisé qu'à des fins ménagères pour refroidir et conserver des aliments, conserver des produits surgelés, congeler des produits frais et préparer des glaçons.
Tout autre type d'utilisation est interdit et peut être dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une utilisation non conforme ou une commande erronée de la machine.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes sans assistance ni supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

## Si vous avez des enfants

Les enfants sont autorisés à utiliser l'appareil seulement si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'employer correctement. Ils doivent connaître les risques inhérents à une mauvaise utilisation de l'appareil.

Surveillez les enfants se trouvant à proximité de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.



Downloaded from www.vandenborre.be

## Sécurité technique

Avant d'installer l'appareil, vérifiez qu'il ne présente pas de dommages extérieurs.
N'installez pas et ne mettez pas en service un appareil endommagé.

Cet appareil contient de l'isobutane (R600a), un gaz naturel sans danger pour l'environnement mais inflammable. Il ne détruit pas la couche d'ozone et ne contribue pas à l'effet de serre. L'utilisation de ce gaz réfrigérant peu polluant est en partie responsable de l'augmentation des bruits de fonctionnement. Outre le ronflement provenant du compresseur, il se peut que vous entendiez un bruit d'écoulement dans l'ensemble du circuit de refroidissement. Ces bruits sont malheureusement inévitables mais n'ont aucune répercussion sur le fonctionnement de l'appareil.
Veillez à n'endommager aucune pièce du circuit de réfrigération lors du transport et de l'installation de l'appareil. Les projections de liquide réfrigérant peuvent causer des lésions oculaires.
Si l'appareil est endommagé :
- évitez de placer l'appareil à proximité de flammes ou de sources de chaleur ;
- retirez la fiche ;
- aérez la pièce dans laquelle se trouve l'appareil pendant quelques minutes, et
- avertissez le service après-vente.

La taille de la pièce dans laquelle est installé l'appareil doit être proportionnelle à la quantité de réfrigérant qu'il contient. En cas de fuite éventuelle, un mélange air-gaz inflammable risque de se former si la pièce est trop petite.
La pièce doit avoir un volume d'au moins 1 $m^3$ pour huit grammes de réfrigérant. La quantité de réfrigérant est indiquée sur la plaque signalétique à l'intérieur de l'appareil.

Avant de brancher l'appareil, il est impératif de comparer les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec les caractéristiques du réseau électrique.
Ces données doivent absolument correspondre pour éviter tout dommage à l'appareil. En cas de doute, consultez votre électricien.

La sécurité électrique de l'appareil n'est garantie que lorsqu'il est raccordé à une prise de terre réglementaire. Il est très important que cette condition de sécurité fondamentale soit respectée. En cas de doute, faites contrôler votre installation électrique par un électricien.
Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de dégâts causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse à l'installation (décharge électrique).

En cas de dégât occasionné au cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par des professionnels agréés par Miele, afin d'éviter tout danger éventuel pour l'utilisateur.



Downloaded from www.vandenborre.be

Le bon fonctionnement de l'appareil n'est garanti que s'il est installé et raccordé conformément au mode d'emploi.

L'encastrement et le montage de cet appareil dans un emplacement mobile (par exemple sur un bateau) ne peuvent être effectués que par un spécialiste ou une société spécialisée, si vous garantissez les conditions requises pour que l'appareil puisse être utilisé en toute sécurité.

Les travaux d'installation ainsi que les interventions d'entretien et de réparation doivent être confiés exclusivement à du personnel qualifié.
Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

L'appareil n'est déconnecté du réseau électrique que lorsque l'une des conditions suivantes est remplie :

– la fiche de la machine est débranchée.
  Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez la fiche pour déconnecter l'appareil du réseau.
– Le fusible de l'installation électrique est hors circuit.
– Le fusible à vis de l'installation électrique est totalement dévissé.

Le raccordement de la machine au réseau électrique ne peut pas être effectué au moyen de rallonges.
L'emploi de rallonges met en péril la sécurité de l'appareil.
(Par ex. risque de surchauffe)

## Utilisation conforme

Ne touchez pas les produits congelés avec les mains mouillées. Elles pourraient y rester collées sous l'effet du froid et vous risqueriez de vous blesser !

Ne mettez pas directement dans votre bouche des glaçons et des bâtonnets glacés (en particulier à l'eau) que vous venez de sortir du congélateur.
Vos lèvres ou votre langue pourraient y rester collées en raison de la température extrême de l'aliment et vous risqueriez de vous blesser !

Ne recongelez jamais des aliments partiellement ou totalement décongelés.
Consommez-les le plus vite possible, car ils perdent leur valeur nutritive et se gâtent. Les aliments décongelés peuvent être recongelés une fois cuits ou rôtis.

Ne conservez aucune substance explosive dans l'appareil. Des étincelles peuvent jaillir lors de la mise en marche du thermostat et provoquer l'explosion de mélanges inflammables.

N'utilisez aucun appareil électrique à l'intérieur de cet appareil (pour préparer de la glace par exemple).
Cela risquerait de produire des étincelles et Sinon, vous risqueriez de provoquer une explosion !

Placez les bouteilles d'alcool verticalement dans l'appareil et veillez à ce qu'elles soient fermées hermétiquement.
Sinon, vous risqueriez de provoquer une explosion !



Downloaded from www.vandenborre.be

Ne conservez aucune boîte, canette ou bouteille contenant des boissons gazeuses ou des liquides qui peuvent congeler dans le congélateur. Celles-ci pourraient éclater.
Vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil !

Sortez les bouteilles que vous avez mises à rafraîchir au congélateur au bout d'une heure maximum, sinon elles pourraient éclater. Vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil !

Ne consommez pas d'aliments stockés depuis trop longtemps, vous risqueriez de vous intoxiquer.
La durée de conservation dépend de nombreux facteurs tels que le degré de fraîcheur, la qualité du produit et la température de conservation. Suivez les instructions du fabricant pour la congélation et la durée de conservation après ouverture des aliments.

N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants pour :

– gratter les couches de givre ou de glace,
– décoller les bacs à glaçons et les aliments pris dans la glace.

Vous risqueriez d'endommager le circuit de refroidissement rendant du même coup l'appareil inutilisable.

Ne placez jamais d'appareils de chauffage électriques ou de bougies dans l'appareil pour le dégivrer. Vous pourriez endommager le plastique.

N'utilisez pas de sprays dégivrants ni de dégivreurs.
Ceux-ci peuvent produire des gaz explosifs ou contenir des agents de dissolution ou de diffusion susceptibles d'endommager les pièces en plastique. Ils peuvent aussi s'avérer nocifs pour la santé.

Ne traitez jamais le joint de porte avec de l'huile ou de la graisse. Vous risqueriez de le rendre poreux à la longue.

Si vous placez dans le réfrigérateur ou dans sa porte des produits contenant des graisses ou de l'huile, faites attention à ce que la graisse et/ou l'huile qui pourrait éventuellement s'échapper n'entre pas en contact avec les pièces en plastique.
Des fissures pourraient apparaître et le revêtement en plastique se casser.

Veillez à ne pas obstruer les dispositifs d'aération situés dans le bas et dans le haut de l'armoire.
Sinon, l'aération de l'appareil n'est plus assurée. L'appareil consomme donc plus d'électricité, ce qui risque d'endommager des composants de l'appareil.



Downloaded from www.vandenborre.be

Cet appareil est conçu pour une certaine classe climatique (température ambiante de la pièce). Veillez à ce que la température ambiante reste dans les limites ainsi définies. La classe climatique est indiquée sur la plaque signalétique située à l'intérieur de l'appareil.
Une température ambiante inférieure entraîne un arrêt prolongé du dispositif de réfrigération de sorte que l'appareil ne parvient pas à maintenir la température requise.

N'utilisez en aucun cas un système de nettoyage à la vapeur pour dégivrer et nettoyer l'appareil.
La vapeur peut humidifier les pièces sous tension de l'appareil et provoquer un court-circuit.

## Enlèvement du réfrigérateur

Détruisez le verrou ou le loquet de votre ancien appareil au moment de vous en débarrasser.
Vous éviterez ainsi que des enfants mettent leurs jours en danger en s'enfermant dans l'appareil.

Rendez inutilisables les anciens appareils. Pour ce faire, débranchez l'appareil et coupez le cordon d'alimentation.

Veillez à n'endommager aucune pièce du circuit de réfrigération, par exemple en :

– perçant les tuyaux de l'évaporateur contenant le réfrigérant ;
– pliant les conduits ;
– grattant les couches de surface.

Les projections de liquide réfrigérant peuvent causer des lésions oculaires.

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et des mises en garde.



Downloaded from www.vandenborre.be

# Comment économiser de l'énergie ?

| | Consommation d'énergie normale | Consommation d'énergie accrue |
|---|---|---|
| **Installation** | Dans une pièce bien aérée | Dans un espace confiné, non aéré |
| | À l'abri de la lumière directe du soleil | Directement exposé à la lumière du soleil |
| | À distance d'une source de chaleur (radiateur, four) | À proximité d'une source de chaleur (radiateur, four) |
| | À une température ambiante idéale de +/- 20 ° | À une température ambiante élevée |
| **Réglage de la température Thermostat " approximatif " (réglage par palier)** | Avec un réglage moyen de 2 à 3. | Avec un réglage plus élevé : plus la température du compartiment est basse, plus la consommation d'énergie est élevée ! |
| **Réglage de la température Thermostat " au degré près " (afficheur numérique)** | Compartiment " cave " de 8 à 12 °C | Sur les appareils dotés d'un mode " hiver ", veillez à ce que l'interrupteur soit coupé à des températures ambiantes supérieures à 16 °C ou 18 °C ! |
| | Compartiment " réfrigérateur " de 4 à 5 °C | |
| | Zone PerfectFresh près de 0 °C | |
| | Compartiment de congélation à -18 ° | |
| | Compartiment " cave de vieillissement " de 10 à 12 °C | |
| **Utilisation** | N'ouvrir la porte que quand cela est nécessaire et le moins longtemps possible | Ouvrir la porte souvent et longtemps = perte de froid |
| | Bien ranger les marchandises | Si les marchandises sont mal rangées, la porte devra rester ouverte plus longtemps pendant que vous cherchez un aliment. |
| | Laisser refroidir les boissons et plats chauds avant de les ranger dans l'appareil | Placer des plats chauds dans l'appareil génère des cycles de compresseur plus longs (l'appareil s'efforce de les refroidir)). |
| | Toujours conserver les produits alimentaires emballés ou bien recouverts | L'évaporation et la condensation des liquides dans le réfrigérateur entraînent des pertes de froid. |
| | Placer les produits à décongeler dans le réfrigérateur | |
| | Ne pas surcharger les compartiments afin que l'air puisse circuler | |



Downloaded from www.vandenborre.be

# Comment économiser de l’énergie ?

| | Consommation d’énergie normale | Consommation d’énergie accrue |
|---|---|---|
| **Dégivrage** | Effectuer un dégivrage du compartiment de congélation en présence d’une couche de glace de 0,5 cm | La présence d’une couche de glace amoindrit la diffusion du froid aux produits surgelés et accroît la consommation d’énergie |



Downloaded from www.vandenborre.be

## Avant la première utilisation

Les baguettes en inox sur les balconnets et les clayettes sont pourvues d’un film de protection destiné à les protéger pendant le transport.

- Nettoyez l’intérieur de l’appareil et les accessoires à l’eau tiède, puis séchez-les à l’aide d’un chiffon doux.
- Retirez le film de protection des baguettes en inox.

Après le transport, attendez environ 30 minutes à une heure, avant de brancher l’appareil. C’est très important pour garantir le bon fonctionnement ultérieur de l’appareil !

## Mise en service de l’appareil

- Utilisez une pièce de monnaie afin de déplacer le sélecteur de température vers la droite, afin de lui faire quitter la position " 0 ", jusqu’à ce que l’indicateur de température s’allume.

Ne tournez pas le sélecteur de température au-delà de la butée, vous risqueriez de l’endommager.

L’appareil commence à refroidir et l’afficheur indique la température souhaitée. L’éclairage intérieur s’active quand on ouvre la porte.

Pour que la température soit suffisamment basse, laissez préalablement refroidir l’appareil pendant quelques heures, avant d’y placer des aliments.

## Arrêt de l’appareil

- Utilisez une pièce de monnaie afin de déplacer le sélecteur de température vers la gauche afin de le ramener en position " 0 ".

L’afficheur de température s’éteint. Le refroidissement s’arrête.

## En cas d’absence prolongée

Si vous ne comptez pas utiliser l’appareil pendant un certain temps :

- arrêtez l’appareil ;
- retirez la fiche ;
- faites dégivrer le compartiment de congélation (le cas échéant) ;
- nettoyez l’appareil et
- laissez la porte de l’appareil entrouverte afin d’éviter les odeurs de renfermé.

En cas d’absence prolongée, si vous laissez l’appareil débranché sans l’avoir nettoyé et que vous n’entrouvrez pas la porte, des moisissures risquent d’apparaître.



Downloaded from www.vandenborre.be

# La bonne température

Pour la conservation des aliments, il est très important de choisir une bonne température. Celle-ci permet en effet de ralentir, voire d'empêcher, la dégradation des produits alimentaires par les micro-organismes. La température influence la vitesse de croissance des micro-organismes. Si la température est basse, ce processus se ralentit.

La température dans l'appareil augmente :

– en fonction de la fréquence et de la durée d'ouverture de la porte (plus souvent et plus longtemps la porte est ouverte, plus la température augmente) ;

– en fonction de la quantité d'aliments conservés (plus cette quantité est importante, plus la température augmente) ;

– en fonction de la température des aliments frais congelés (plus cette température est importante, plus la température dans l'appareil augmente) ;

– en fonction de la température ambiante (plus cette température est importante, plus la température dans l'appareil augmente).
Cet appareil est conçu pour une certaine classe climatique (température ambiante de la pièce). Veillez à ce que la température ambiante reste dans les limites ainsi définies.

## . . . du réfrigérateur

Nous recommandons une température de **5 °C** au centre de lappareil.

## . . . dans le compartiment de congélation

(en fonction du modèle)

Pour congeler les produits frais et les conserver pendant une longue période, il faut une température de **-18 °C**. À cette température, la croissance des micro-organismes est stoppée nette. Mais dès que la température dépasse à nouveau la barre des -10 °C, les micro-organismes s'attaquent à nouveau aux produits, et ceux-ci se conservent alors moins longtemps. C'est pourquoi les aliments partiellement ou totalement décongelés ne peuvent être recongelés qu'une fois cuits. En effet, la plupart des micro-organismes sont tués à température élevée.

## Réglage de la température

L'appareil est équipé d'un dispositif de réglage de la température vous permettant de sélectionner la température souhaitée pour la zone réfrigérateur.

Plus cette valeur est élevée ou basse, plus la température du compartiment de congélation est élevée ou basse, elle aussi.

■ Utilisez une pièce de monnaie afin de déplacer le sélecteur de température vers la droite, afin de lui faire quitter la position " 0 ".



Downloaded from www.vandenborre.be

Plus cette valeur est élevée, plus la température à l'intérieur de l'appareil est basse.

Pendant le réglage, la température clignote sur l'afficheur.

Ne tournez pas le sélecteur de température au-delà de la butée, vous risqueriez de l'endommager.

## Afficheur de température

Lafficheur de température sur le panneau de commande indique toujours la température **souhaitée**.

Si vous voulez que le réfrigérateur refroidisse à **5 °C**,

- déplacez le sélecteur de température vers la droite (à partir de la position " 0 "), jusqu'à ce que l'indication 5 apparaisse sur l'afficheur de température.

La température moyenne du compartiment de congélation est d'environ **-18 °C**.

Au sein de la gamme de températures indiquée (par ex. entre 5 et 3 °C), il est possible de diminuer légèrement la température.

- Pour ce faire, déplacez par exemple le sélecteur de température lentement vers la droite à partir de la position 5, jusqu'à ce que l'indication " 3 " clignote brièvement à l'écran.

Cela signifie que le réglage (diminution de la température) a été enregistré à l'intérieur de la gamme de températures.

Si la porte de l'appareil est très souvent ouverte, si vous conservez une grande quantité d'aliments dans l'appareil ou si la température ambiante est particulièrement élevée, il est recommandé de sélectionner une valeur comprise entre **3 °C et 5 °C**.



Downloaded from www.vandenborre.be

## Fonction SuperFrost

La fonction SuperFrost permet de refroidir très rapidement le réfrigérateur à la température minimale (en fonction de la température ambiante).

### Activation de la fonction SuperFrost

Il est vivement recommandé d'activer la fonction SuperFrost pour refroidir rapidement de grandes quantités d'aliments ou de boissons que vous venez de mettre au frais.

- Appuyez sur la touche SuperFrost jusqu'à ce que le témoin correspondant s'allume.

  La température à l'intérieur de l'appareil diminue, car celui-ci fonctionne avec sa capacité maximale de refroidissement.

### Désactivation de la fonction SuperFrost

La fonction SuperFrost s'arrête automatiquement après environ six heures. Le témoin lumineux correspondant s'éteint et l'appareil recommence à fonctionner normalement.

Pour économiser l'énergie, vous pouvez désactiver manuellement la fonction SuperFrost dès que les aliments ou boissons sont suffisamment froids.

- Appuyez sur la touche SuperFrost jusqu'à ce que le témoin correspondant s'éteigne.

L'appareil recommence alors à fonctionner normalement.



Downloaded from www.vandenborre.be

## Différents compartiments

En raison de la circulation naturelle de l'air dans le réfrigérateur, celui-ci comporte différentes zones ayant chacune une température spécifique. L'air froid est plus lourd et descend dans le compartiment le plus bas de l'appareil. Utilisez les différentes zones de refroidissement pour conserver au mieux les produits alimentaires !

### Zone la plus chaude

La zone la plus chaude du réfrigérateur est celle située tout en haut sur la porte. Vous pouvez par exemple utiliser cette zone pour conserver du beurre, afin qu'il puisse s'étaler aisément, ou du fromage, afin que celui-ci garde tout son arôme.

### Zone la plus froide

La zone la plus froide du réfrigérateur est celle située juste au-dessus du casier à fruits et légumes.

Utilisez cette zone pour tous les produits sensibles et qui se dégradent rapidement, à savoir :

- le poisson, la viande et la volaille ;
- les charcuteries et les produits préparés ;
- les plats ou pâtisseries à base d'œufs ou de crème ;
- la pâte fraîche, la pâte à tarte, pizza ou quiche ;
- les fromages et autres produits à base de lait cru ;
- les légumes frais sous emballage cellophane, ainsi que tous les produits frais, dont la date de péremption se réfère à une température de conservation de 4 °C ou moins.

Ne conservez aucune substance explosive ni aucun produit contenant des carburants gazeux inflammables (des bombes aérosols par exemple) dans l'appareil. Sinon, vous risqueriez de provoquer une explosion !

Veillez à toujours placer à la verticale et bien fermés les récipients contenant des liquides à haute teneur en alcool.

Si vous placez dans le réfrigérateur ou dans sa porte des produits contenant des graisses ou de l'huile, faites attention à ce que la graisse et/ou l'huile qui pourrait éventuellement s'échapper n'entre pas en contact avec les pièces en plastique.
Des fissures pourraient apparaître et le revêtement en plastique se casser.

Les produits alimentaires ne doivent pas toucher la paroi du fond. Sinon, ils risquent de geler et de coller à la paroi.



Downloaded from www.vandenborre.be

## Produits alimentaires inappropriés pour une réfrigération

Tous les produits alimentaires ne peuvent pas être conservés dans le réfrigérateur. Ainsi, évitez de placer dans le réfrigérateur :

– les fruits et légumes sensibles au froid, comme les bananes, les avocats, les papayes, les fruits de la passion, les aubergines, les poivrons, les tomates et les concombres ;
– les fruits devant encore mûrir ;
– les pommes de terre ;
– les fromages à pâte dure (parmesan, etc.).

## Points à prendre en compte lors de l'achat d'aliments

Pour pouvoir conserver vos aliments le plus longtemps possible, il est capital que ceux-ci soient frais lorsque vous les placez dans le réfrigérateur. Leur fraîcheur de départ détermine leur durée de conservation. Veillez, dans la mesure du possible, à ne pas rompre la chaîne du froid. Assurez-vous, par exemple, que les aliments ne séjournent pas trop longtemps dans une voiture chauffée. Une fois le processus de dégradation ou de putréfaction enclenché, il n'est plus possible de faire machine arrière. Une interruption de deux heures de la chaîne du froid suffit à provoquer une altération des aliments.

## Mode de conservation des produits alimentaires

Conservez généralement les produits alimentaires emballés ou bien recouverts. Vous éviterez ainsi l'absorption d'odeurs, le dessèchement des produits et la contamination par d'éventuelles bactéries présentes dans le réfrigérateur. Si vous réglez correctement la température et que vous respectez certaines conditions d'hygiène, vous pouvez ralentir la prolifération des bactéries (notamment les salmonelles).

### Fruits et légumes

Vous pouvez néanmoins placer les fruits et légumes directement dans le casier à fruits et légumes sans les emballer. Tenez toutefois compte du fait que tous les fruits et légumes ne peuvent pas être conservés dans le même casier. D'une part, parce qu'ils peuvent prendre l'odeur et le goût les uns des autres (ainsi, les carottes sont rapidement contaminées par les oignons) et, d'autre part, parce que certains aliments dégagent un gaz naturel auquel d'autres aliments sont très sensibles et qui accélère dès lors leur dégradation.

– **Exemples de fruits et légumes dégageant beaucoup de gaz naturel :**

  les pommes, les abricots, les poires, les nectarines, les pêches, les prunes, les avocats, les figues, les myrtilles, les melons, les haricots.



Downloaded from www.vandenborre.be

– **Exemples de fruits et légumes très sensibles au gaz naturel dégagé par les autres fruits et légumes :**

  les kiwis, les brocolis, le chou-fleur, les choux de Bruxelles, les mangues, les melons, les pommes, les abricots, les concombres, les tomates, les poires, les nectarines et les pêches.

  **Exemple** : il est déconseillé de ranger ensemble du brocoli et des pommes, car les pommes dégagent beaucoup de gaz naturel auquel le brocoli est très sensible. Votre brocoli se conserverait dès lors beaucoup moins longtemps que la normale.

**Aliments d'origine animale et végétale non emballés**

Séparez les aliments d'origine animale et végétale non emballés. Si les aliments doivent être conservés ensemble, stockez-les toujours dans un emballage. Vous éviterez ainsi les transformations microbiologiques.

**Aliments riches en protéines**

Les aliments riches en protéines ont tendance à se gâter plus vite.
Par exemple, les crustacés se détériorent plus vite que le poisson, et le poisson plus vite que la viande.

**Viande**

Conservez la viande non emballée (ouvrez les films et récipients.) Ainsi, la surface desséchée permet de combattre les germes et de conserver la viande plus longtemps. Les viandes de sortes différentes ne doivent pas se toucher ; séparez-les toujours à l'aide d'un emballage. Vous empêcherez ainsi qu'elles se gâtent trop rapidement à cause de la transmission de germes.



Downloaded from www.vandenborre.be

## Modification de la position des clayettes

Vous pouvez déplacer les clayettes en fonction de la hauteur des aliments réfrigérés.

- Soulevez la clayette, tirez-la légèrement vers l'avant, en veillant à soulever la rainure du support, et déplacez-la vers le bas ou vers le haut.

L'arête arrière doit pointer vers le haut, afin que les produits ne touchent pas la paroi (sinon, ils pourraient geler et coller).

Des arrêts empêchent de retirer les clayettes accidentellement.

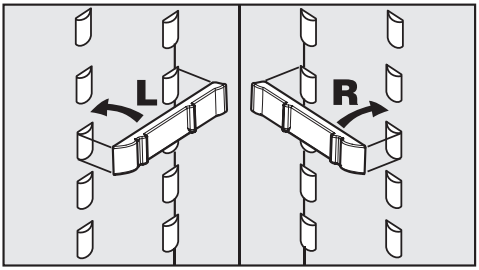
## Clayette subdivisée

Pour pouvoir placer des produits de grande taille (p. ex. des bouteilles ou autres récipients), l'appareil est pourvu d'une clayette subdivisée. Vous pouvez pousser avec précaution la partie avant de cette clayette sous la partie arrière.

- Soulevez légèrement la moitié avant de la plaque de verre, puis poussez-la doucement sous la moitié arrière.

Pour déplacer les demi-plaques de verre,

- retirez les deux moitiés,




- placez les deux arrêts, gauche et droit, à la hauteur souhaitée sur les supports,
- et remettez les plaques de verre en place l'une après l'autre.
  La plaque de verre dotée d'un arrêt doit se trouver à l'arrière !

## Modification de la position du balconnet/porte-bouteilles

- Faites glisser le balconnet/porte-bouteilles et extrayez-le en le tirant vers vous.
- Placez le balconnet/porte-bouteille à l'endroit souhaité. Veillez à ce qu'il soit correctement posé sur les élévations.



Downloaded from www.vandenborre.be

## Modification de la position du cale-bouteilles

(en fonction du modèle)

Vous pouvez déplacer le cale-bouteilles vers la gauche ou vers la droite. Ainsi les bouteilles sont mieux maintenues chaque fois que vous ouvrez et fermez la porte.

Il est possible de le retirer complètement (p. ex. à des fins de nettoyage) :

- Pour ce faire, poussez le bord avant du cale-bouteille vers le haut et tirez-le vers vous.



Downloaded from www.vandenborre.be

## Utilisation du compartiment de congélation

Utilisez le compartiment de congélation :

– pour conserver les surgelés ;

– pour faire des glaçons ;

– pour congeler de petites quantités de produits alimentaires.

Vous pouvez congeler jusqu'à 2 kg en 24 heures.

## Que se passe-t-il lorsque vous congelez des produits frais ?

Il est préférable de congeler le plus vite possible les produits alimentaires afin de conserver la valeur nutritive, les vitamines, l'apparence extérieure et le goût des aliments.

Plus le processus de congélation est lent, plus grande est la quantité de liquide qui s'épand des cellules vers le milieu ambiant. En conséquence, les cellules se recroquevillent sur elles-mêmes.
Or, lors de la décongélation, les cellules ne récupèrent qu'une partie du liquide perdu.
Concrètement, cela signifie que les aliments perdent une grande partie de leur jus. Vous pouvez vous en apercevoir lors de la décongélation : une importante flaque d'eau se crée autour des aliments.

Par contre, si le processus de congélation a été rapide, une moindre quantité de liquide s'épand des cellules vers le milieu ambiant. Les cellules se recroquevillent alors beaucoup moins.
Lors de la décongélation, la faible quantité de liquide issue des cellules peut y retourner, ce qui limite fortement la perte de saveur des aliments. La flaque créée est donc très petite !

## Conservation des produits surgelés

Si vous souhaitez stocker des produits surgelés vendus dans le commerce, commencez par vérifier lors de l'achat dans le magasin :

– si l'emballage n'est pas endommagé ;

– la date limite de conservation ;

– la température du congélateur du magasin. Si la température est supérieure à -18 °C, les produits surgelés se conserveront moins longtemps.

■ Achetez les produits surgelés en dernier et transportez-les dans du papier journal ou dans un sac isotherme.

■ Rangez les produits surgelés immédiatement dans le compartiment de congélation.

Ne recongelez jamais des aliments partiellement ou totalement décongelés. Recongelez-les seulement après les avoir cuisinés (cuits ou grillés).



Downloaded from www.vandenborre.be

## Congélation de produits frais

Ne congelez que des aliments frais et de première qualité !

### Conseils pour la congélation

– Les aliments suivants **peuvent être congelés** :
viande fraîche, volaille, gibier, poisson, légumes, fines herbes, fruits crus, produits laitiers, pain et pâtisseries, restes de repas, jaune d'œuf, blanc d'œuf et de nombreux plats préparés.

– Les aliments suivants **ne peuvent pas être congelés** :
raisins, laitue, radis, raifort, crème aigre, mayonnaise, œufs entiers dans leur coquille, oignons, pommes et poires entières crues.

– Pour qu'ils gardent leur couleur, leur saveur, leur arôme et leurs vitamines C, les légumes doivent être blanchis avant d'être congelés. Pour ce faire, plongez les légumes par portions dans l'eau bouillante pendant deux à trois minutes. Ensuite, sortez les légumes, passez-les rapidement sous l'eau froide et égouttez-les.

– Les viandes maigres se prêtent mieux à la congélation que les viandes grasses, qui se conservent beaucoup moins longtemps.

– Séparez les côtelettes, biftecks, escalopes et autres viandes avec un film plastique pour éviter qu'ils congèlent en bloc.

– N'assaisonnez pas les aliments crus et les légumes blanchis avant de les congeler ; assaisonnez légèrement les plats cuisinés. La congélation altère le goût de certaines épices.

– Faites refroidir les aliments ou boissons chaudes avant de les mettre au congélateur afin d'éviter que les produits déjà congelés ne décongèlent partiellement et que la consommation d'électricité augmente.

### Emballage

■ Congelez les denrées par portions.

**Emballages recommandés**
- Film plastique
- Film polyéthylène
- Papier aluminium
- Boîtes de congélation

**Emballages inadéquats**
- Papier d'emballage
- Papier sulfurisé
- Cellophane
- Sac poubelle
- Sacs usagés

■ Expulsez l'air de l'emballage.

■ Refermez l'emballage hermétiquement en utilisant
- des élastiques ;
- des pinces en plastique ;
- de la ficelle ;
- du ruban adhésif résistant au froid.

Vous pouvez également souder les sachets et films polyéthylène.

■ Inscrivez ensuite le contenu et la date de congélation sur l'emballage.



Downloaded from www.vandenborre.be

### Avant la congélation

- Placez le sélecteur de température sur une valeur moyenne à faible environ 4 heures à l'avance. Cela permet de refroidir suffisamment les produits congelés, qui accumulent une réserve de froid.

### Placement des aliments dans l'appareil

- Posez les produits en occupant la plus grande surface sur la paroi inférieure du compartiment de congélation, afin que les produits congèlent le plus vite possible jusqu'à leur centre.
- Veillez à ce que les emballages soient bien secs, sinon ils risqueraient de congeler en bloc ou d'adhérer aux parois.

Les produits frais ne doivent pas entrer en contact avec les aliments déjà congelés pour éviter que ceux-ci ne commencent à décongeler.

- Replacez le sélecteur de température sur une valeur moyenne après environ 24 heures.

## Décongélation

Vous pouvez décongeler les aliments :

– dans le four à micro-ondes ;

– dans le four en mode " Chaleur tournante " ou " Décongélation " ;

– à température ambiante ;

– dans le réfrigérateur (les produits congelés servent à refroidir les aliments) ;

– dans le four à vapeur.

Vous pouvez faire cuire les **morceaux plats de viande et de poisson** partiellement décongelés dans une poêle chaude.

Vous pouvez décongeler les **fruits** à température ambiante dans leur emballage ou dans un récipient couvert.

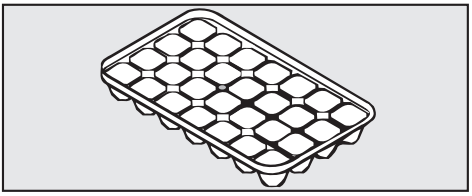
En général, les **légumes** peuvent être plongés dans l'eau bouillante ou cuits directement dans la graisse chaude sans être décongelés. Le temps de cuisson est un peu plus court que pour les légumes frais en raison de la modification de la structure cellulaire.

Ne recongelez jamais des aliments partiellement ou totalement décongelés. Recongelez-les seulement après les avoir cuisinés (cuits ou grillés).



Downloaded from www.vandenborre.be

## Préparation de glaçons



- Remplissez le bac à glaçons à 3/4 d'eau, puis placez-le sur la paroi inférieure du compartiment de congélation.
- Pour enlever le bac à glaçons une fois ceux-ci congelés, employez un objet arrondi et non acéré, par exemple le manche d'une cuillère.
- Il est aisé de détacher les glaçons du bac ; il suffit de les maintenir quelques instants sous l'eau courante.

## Refroidissement rapide de boissons

Pour refroidir rapidement des boissons, activez la fonction SuperFrost.
Si vous placez des bouteilles dans le compartiment de congélation pour les refroidir plus rapidement, n'oubliez surtout pas de les enlever au bout d'**une heure maximum**, sinon les bouteilles risquent d'éclater !



Downloaded from www.vandenborre.be

# Dégivrage

## Réfrigérateur

Le réfrigérateur dégivre automatiquement.

Le fonctionnement du dispositif de réfrigération peut entraîner la formation de gouttes d'eau et de givre sur la paroi de fond. Il n'est pas nécessaire de les enlever, elles s'évaporeront d'elles-mêmes au contact de la chaleur dégagée par l'appareil.

L'eau de dégivrage s'écoule par une rigole et un orifice dans le système d'évaporation situé à l'arrière de l'appareil.

Veillez à ce que la rigole et l'orifice d'écoulement restent propres afin que l'eau de dégivrage puisse s'écouler sans problèmes.

## Compartiment de congélation

(en fonction du modèle)

Le compartiment de congélation ne peut pas être dégivré automatiquement.

Lors du fonctionnement normal, du givre et de la glace se créent au fil du temps sur la surface de l'évaporateur. Cela entrave la diffusion du froid et la consommation énergétique augmente.

Ne grattez pas les couches de givre ou de glace. Vous risqueriez d'endommager la surface de l'évaporateur.
L'appareil pourrait alors ne plus fonctionner.

Dégivrez le compartiment de congélation à intervalles réguliers, et en tout cas dès qu'une couche de glace de 0,5 cm s'est constituée. Profitez d'un moment où l'appareil ne contient pas ou peu d'aliments.

### Avant le dégivrage

- Enlevez les produits, et enveloppez-les dans plusieurs couches de papier journal ou dans des couvertures.
- Conservez les produits congelés dans un endroit froid, jusqu'à ce que le compartiment de congélation soit à nouveau opérationnel.



Downloaded from www.vandenborre.be

### Dégivrage

Effectuez le dégivrage le plus vite possible. Plus les aliments restent longtemps à température ambiante, plus leur durée de conservation diminue.

- Arrêtez l'appareil et débranchez la fiche d'alimentation électrique.
- Laissez ouverte la porte du compartiment de congélation.
- Enlevez l'eau de dégivrage au moyen d'une éponge.

Vous pouvez accélérer le dégivrage en plaçant dans le compartiment de congélation une casserole remplie d'eau chaude (mais non bouillante), placée sur un support adéquat. Dans ce cas, fermez la porte du congélateur, afin d'éviter que la chaleur ne se dissipe inutilement.

Ne placez jamais d'appareils de chauffage électriques comme des bougies dans l'appareil pour le dégivrer. Vous risqueriez d'endommager le plastique.

N'utilisez pas de sprays dégivrants ni de dégivreurs. Ceux-ci peuvent produire des gaz explosifs ou contenir des agents de dissolution ou de diffusion susceptibles d'endommager les pièces en plastique. Ils peuvent aussi s'avérer nocifs pour la santé.

### Après le dégivrage

- Nettoyez l'appareil et séchez-le. Ne faites jamais couler l'eau de nettoyage par l'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage.
- Rebranchez l'appareil, puis mettez-le en marche.
- Remettez les produits congelés dans le compartiment de congélation.



Downloaded from www.vandenborre.be

N'utilisez jamais de produits de nettoyage à base de sable, de soude, de chlore ou d'acide, ni de produits à récurer, ni solvants chimiques.
Les produits à récurer non abrasifs ou qui " ne rayent pas " ne conviennent pas non plus, car ils ternissent la surface.

Veillez à ce que le sélecteur de température et l'éclairage n'entrent pas en contact avec de l'eau.

Ne faites jamais couler l'eau de nettoyage par l'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage.

N'utilisez aucun système de nettoyage à la vapeur. La vapeur peut humidifier les pièces sous tension de l'appareil et provoquer un court-circuit.

Vous ne pouvez en aucun cas enlever la plaque signalétique de l'appareil. Vous en aurez besoin en cas de panne !

## Avant le nettoyage

- Mettez l'appareil hors tension en plaçant le sélecteur de température sur " 0 " et débranchez la fiche d'alimentation électrique.
- Retirez les aliments de l'appareil et entreposez-les dans un endroit frais.
- Faites dégivrer le compartiment de congélation (le cas échéant).
- Enlevez toutes les pièces qui peuvent être détachées pour les nettoyer.
- Pour nettoyer les clayettes du réfrigérateur et les balconnets situés à l'intérieur de la porte, vous pouvez enlever les baguettes de finition en inox à l'avant.

## Intérieur, accessoires

Utilisez de l'eau tiède additionnée de quelques gouttes de produit vaisselle. Nettoyez toutes les pièces à la main.

- Nettoyez l'appareil au moins une fois par mois et le congélateur (le cas échéant) après chaque dégivrage.
- Nettoyez régulièrement la rigole et l'orifice d'évacuation de l'eau à l'aide d'un bâtonnet ou d'un objet similaire pour permettre à l'eau de dégivrage de s'écouler sans problèmes.
- Rincez l'intérieur et les accessoires à l'eau claire, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon. Laissez les portes de l'appareil ouvertes pendant quelques instants.

## Dispositifs d'aération et de ventilation

- Nettoyez les grilles de ventilation et d'aération régulièrement au moyen d'une brosse ou d'un aspirateur. Les dépôts de poussière augmentent la consommation d'énergie.



Downloaded from www.vandenborre.be

## Joint d'étanchéité de la porte

Ne traitez jamais le joint de porte avec de l'huile ou de la graisse. Vous risqueriez de le rendre poreux à la longue.

Nettoyez-le régulièrement à l'eau claire seulement et séchez-le ensuite soigneusement avec un chiffon.

## Après le nettoyage

- Remettez toutes les pièces en place dans l'appareil.
- Rebranchez l'appareil, puis mettez-le en marche au moyen du sélecteur de température.
- Activez la fonction de SuperFrost pendant quelque temps, afin de refroidir rapidement l'appareil.
- Placez les produits dans l'appareil, puis fermez la porte.



Downloaded from www.vandenborre.be

Les interventions techniques doivent être exécutées exclusivement par des professionnels. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

Néanmoins, vous pouvez remédier vous-même à certaines pannes et autres dysfonctionnements :

**Que faire si . . .**

**. . . l'appareil ne refroidit pas ?**

- Vérifiez que le sélecteur de température n'est pas en position " 0 ".
- Vérifiez que la fiche est bien enfoncée dans la prise de courant.
- Vérifiez que le fusible de l'installation électrique est bien en place. Si la panne subsiste, faites appel au service après-vente.

**. . . la température est trop froide dans l'appareil ?**

- Placez le sélecteur de température sur une valeur moins basse.
- Vérifiez que la porte du compartiment de congélation est bien fermée.
- Avez-vous congelé d'un coup une grande quantité d'aliments ? Comme le système de refroidissement a dû fonctionner longtemps, la température diminue automatiquement dans le réfrigérateur. C'est pourquoi il ne faut jamais congeler plus de 2 kg de produits en une fois.

**. . . le dispositif de réfrigération fonctionne de plus en plus souvent et de plus en plus longtemps d'affilée ?**

- Vérifiez que les arrivées d'air situées dans le bas et dans le haut de l'armoire ne sont pas bouchées ou empoussiérées.
- Vous avez ouvert fréquemment la porte du frigo et du compartiment de congélation, ou vous avez réfrigéré ou congelé de grandes quantités de produits frais.
- Vérifiez que les portes se ferment normalement.
- Vérifiez que le compartiment de congélation n'est pas obstrué par une importante couche de givre. Si tel est le cas, dégivrez le congélateur.

**. . . les produits se décongèlent parce que la température dans le compartiment de congélation est trop élevée ?**

- La température a baissé sous la limite acceptable pour l'appareil ?

  Augmentez la température de la pièce.

Si la température ambiante est trop peu élevée, le dispositif de réfrigération fonctionne moins souvent. En conséquence, il se peut que la température à l'intérieur du compartiment de congélation soit trop élevée.



Downloaded from www.vandenborre.be

**. . . les produits congelés collent à l'appareil ?**

Employez un objet arrondi et non acéré, par exemple le manche d'une cuillère, pour décoller les produits.

**. . . le compartiment de congélation est obstrué par une importante couche de glace ?**

- Vérifiez que la porte du compartiment de congélation se ferme normalement.
- Dégivrez et nettoyez le compartiment de congélation.

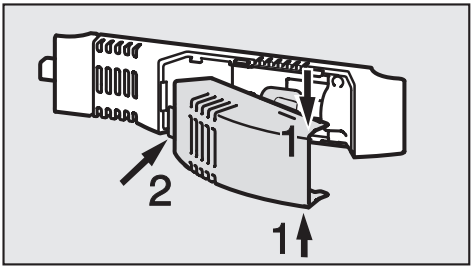
La couche importante de glace réduit le pouvoir réfrigérant de l'appareil, ce qui a pour effet d'augmenter la consommation d'énergie.

**. . . l'éclairage intérieur ne fonctionne plus ?**

La porte du frigo est-elle restée ouverte longtemps ? L'éclairage s'arrête automatiquement après environ 15 minutes lorsque la porte reste ouverte.

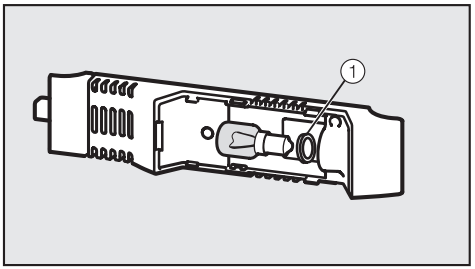
S'il ne fonctionne plus alors que la porte n'a été ouverte que brièvement, mais que les températures s'affichent correctement, la lampe est défectueuse.

- Débranchez la prise électrique ou le disjoncteur dont dépend l'appareil.




- Saisissez le cache de la lampe par le haut et par le bas (1) et tirez-le vers l'avant (2).
- Retirez la lampe. Exercez une légère force en la dévissant, car elle est munie d'une rondelle d'arrêt.
- Remplacez la lampe.

  Données de raccordement de la lampe :
  220 - 240 V, douille E 14
  Vérifiez la puissance requise (W) sur la lampe défectueuse.




- Vissez la nouvelle lampe. Vérifiez que le siège de la rondelle d'arrêt ① est propre.
- Remettez le cache en place et vérifiez qu'il s'emboîte bien sur les côtés.



Downloaded from www.vandenborre.be

**. . . la paroi inférieure du réfrigérateur est humide ?**

L'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage est bouché.

- Nettoyez la rigole et l'orifice d'évacuation de l'eau.

Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème au moyen des instructions fournies, prévenez le service après-vente.

En attendant que le problème soit résolu, évitez autant que possible d'ouvrir les portes de l'appareil, afin de limiter au maximum la perte de froid.



Downloaded from www.vandenborre.be

# Provenance des différents bruits

| Bruits normaux | D'où proviennent-ils? |
|---|---|
| **Brrrrr...** | Le ronronnement provient du moteur (compresseur). Il peut s'accentuer pendant un bref moment lorsque le moteur se met en marche. |
| **Blub, blub....** | Ces bruits proviennent du liquide de refroidissement qui coule dans les tuyaux. |
| **Clic....** | Un clic se produit à chaque fois que le thermostat active ou désactive le moteur. |
| **Sssrrrrr....** | Avec les appareils No-Frost ou à plusieurs zones, on peut entendre le léger bruit de la circulation de l'air dans l'appareil. |

Notez que les bruits de moteur ou d'écoulement sont inévitables dans le circuit du froid!

| Bruits faciles à supprimer | D'où proviennent-ils et que pouvez-vous faire? |
|---|---|
| **Claquements et vibrations** | **L'appareil n'est pas en équilibre sur le sol:** utilisez un niveau pour installer correctement l'appareil. Pour ce faire, utilisez les pieds réglables de l'appareil ou mettez une cale. |
| | **L'appareil touche d'autres meubles ou appareils:** déplacez l'appareil pour qu'il ne les touche plus. |
| | **Les tiroirs, paniers ou clayettes vibrent ou coincent:** contrôlez les parties amovibles et remettez-les éventuellement de nouveau en place. |
| | **Des bouteilles ou des récipients se touchent:** écartez-les les uns des autres. |
| | **Le porte-câble de transport est toujours accroché à la paroi arrière de l'appareil:** enlevez-le. |



Downloaded from www.vandenborre.be

# Service après-vente

Si vous ne pouvez résoudre vous-même les problèmes, avertissez

– votre distributeur Miele

ou

– le service après-vente Miele.

Vous trouverez l'adresse de Miele au verso du mode d'emploi.

Veuillez mentionner le type et le numéro de fabrication de votre appareil au service après-vente. Ces deux indications figurent sur la plaquette signalétique à l'intérieur de l'appareil.



Downloaded from www.vandenborre.be

Cet appareil est livré prêt à être raccordé en monophasé 50 Hz 220 – 240 V et doit impérativement être branché à une prise avec mise à la terre. Le raccordement ne peut être effectué que sur une installation électrique réglementaire.

Il est recommandé de monter un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA en amont de l'appareil pour augmenter la sécurité.

Prévoir un fusible d'au moins 10 A.

L'appareil ne peut en aucun cas être raccordé à un onduleur, utilisé avec un système d'alimentation autonome (énergie solaire, p. ex.). En effet, à la mise en marche de l'appareil, des pointes de tension pourraient causer une coupure de sécurité. L'électronique pourrait subir des dommages!

De même, l'appareil ne peut pas être utilisé avec des prises à économie d'énergie. Ces prises ont pour effet de réduire l'apport d'énergie et il peut en résulter une surchauffe de l'appareil.

S'il faut remplacer le cordon d'alimentation, seul un électricien qualifié est habilité à le faire.



Downloaded from www.vandenborre.be

Un appareil non encastré peut basculer !

## Lieu d'installation

Évitez d'installer l'appareil au voisinage immédiat d'un feu ouvert, d'une source de chauffage ou d'une fenêtre (pour éviter dans ce dernier cas d'exposer directement l'appareil aux rayons du soleil). Plus la température ambiante est élevée, plus longtemps le dispositif de réfrigération doit fonctionner et plus l'appareil consomme donc d'électricité. L'idéal est d'installer l'appareil dans une pièce sèche et bien aérée.

### Classe climatique

Cet appareil est conçu pour une certaine classe climatique (température ambiante de la pièce). Veillez à ce que la température ambiante reste dans les limites ainsi définies. La classe climatique est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

| Classe climatique | Température ambiante |
|---|---|
| SN | de +10 °C à +32 °C |
| N | de +16 °C à +32 °C |
| ST | de +18 °C à +38 °C |
| T | de +18 °C à +43 °C |

Si la température ambiante est plus basse, la durée d'arrêt du système de refroidissement est plus longue. En conséquence, il se peut que la température à l'intérieur de l'appareil soit trop élevée, et les produits congelés risquent même de dégeler.

## Aération et ventilation

L'air situé derrière l'appareil chauffe au fil du temps. C'est pourquoi l'armoire doit être configurée de manière à ce que l'aération de l'appareil puisse s'effectuer normalement.

Pour assurer une bonne ventilation de l'appareil, il convient de prévoir un dégagement d'une profondeur d'au moins 38 mm à l'arrière de celui-ci.
L'arrivée d'air est assurée par le socle du réfrigérateur.
La section de l'aération doit être d'au moins 200 $cm^2$ de manière à ce que l'air chaud puisse s'échapper librement. Dans le cas contraire, le système de réfrigération doit travailler plus, ce qui accroît la consommation d'électricité.

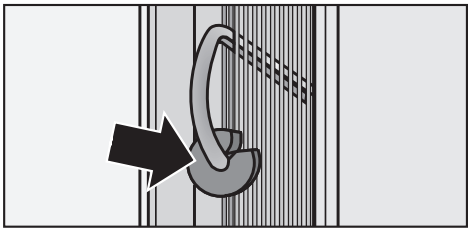
Les orifices de ventilation et d'aération ne doivent jamais être couverts ni bouchés.
En outre, il convient de les nettoyer régulièrement pour éviter qu'ils ne soient obstrués par la poussière.



Downloaded from www.vandenborre.be

## Avant l’encastrement de l’appareil

- Avant d’encastrer l’appareil, retirez le panneau d’équilibrage, le liseré et tout autre accessoire de l’appareil ou de sa face arrière.

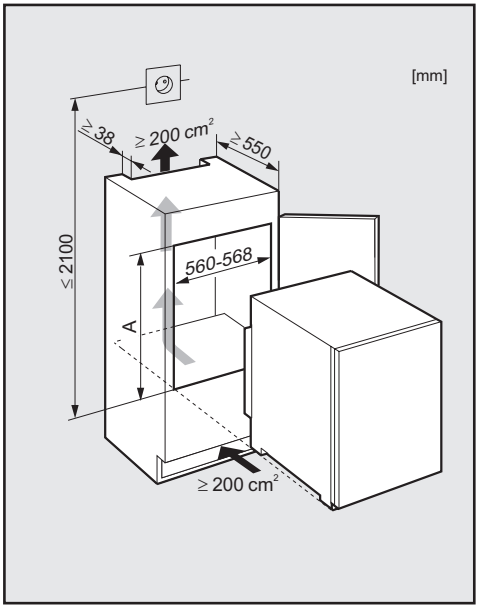


- Ne démontez **en aucun cas** les écarteurs de la face arrière de l’appareil. Ceux-ci garantissent que l’espace libre entre l’arrière de l’appareil et le mur est suffisant.
- Enlevez le support du câble, situé sur la face arrière de l’appareil.
- Ensuite, vérifiez que toutes les pièces situées sur la face arrière de l’appareil peuvent osciller librement. Le cas échéant, courbez avec précaution les pièces avoisinantes.



Downloaded from www.vandenborre.be

# Dimensions d’encastrement




| | Hauteur de niche [mm]<br>**A** |
|---|---|
| **K 9212 i, K 9214 iF** | 874 - 890 |
| **K 9412 i, K 9414 iF** | 1220 - 1236 |



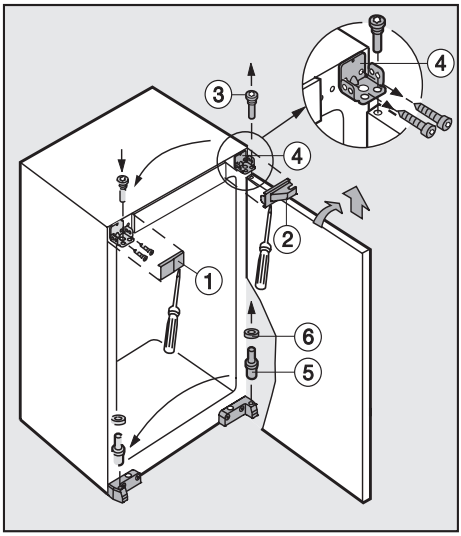
Downloaded from www.vandenborre.be

Avant de monter l'appareil, vous devez choisir le côté de la butée de la porte. Si la butée doit se trouver du côté gauche, il faut la changer.

Pour changer la butée de côté, vous aurez besoin de plusieurs **tournevis Torx** de différentes tailles ainsi que d'un **tournevis à tête fendue**.

## Porte de l'appareil

- Ouvrez la porte de l'appareil.




- Soulevez les caches ① et ② vers l'avant.
- Dévissez le boulon de palier ③.
- Faites basculer la porte et dégagez-la en la soulevant.
- Dévissez la charnière ④ et remettez-la en place de l'autre côté à l'aide des mêmes vis.
- Démontez le boulon de palier inférieur ⑤ avec le disque ⑥ et placez-les de l'autre côté.

Sur les appareils équipés d'un compartiment de congélation, il convient d'également déplacer la porte de celui-ci.

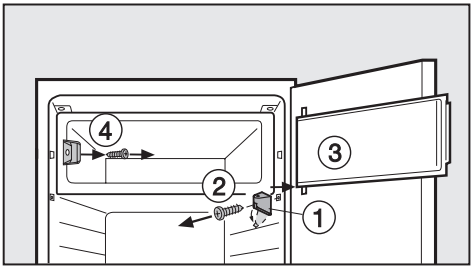
- Placez la porte sur le boulon de palier inférieur ⑤.
- Introduisez le boulon de palier supérieur ③ dans le trou **situé vers l'extérieur** de la charnière ④ du coussinet de la porte et serrez-le.
- Montez les caches ① et ②, tous deux tournés de 180 °, sur le côté opposé.



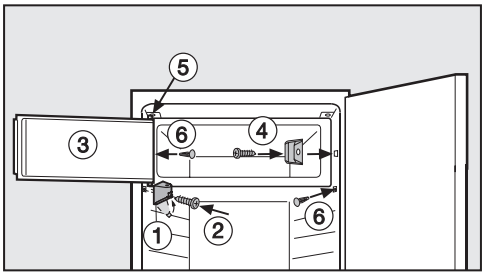
Downloaded from www.vandenborre.be

# Changement des charnières

## Porte du compartiment de congélation




- Rabattez le cache vers le bas sur le boulon du palier ①.
- Dévissez la charnière ② et démontez la porte du compartiment de congélation ③ ainsi que la charnière.
- Dévissez le dispositif d'obturation ④.




- Montez le dispositif d'obturation ④, tourné de 180 °, sur le côté opposé et fixez-le.
- Mettez la porte du compartiment de congélation ③ en place ⑤, et fixez la charnière ②.
- Rabattez à nouveau le cache de la charnière ①.
- Fermez les trous dégagés avec les bouchons joints ⑥.



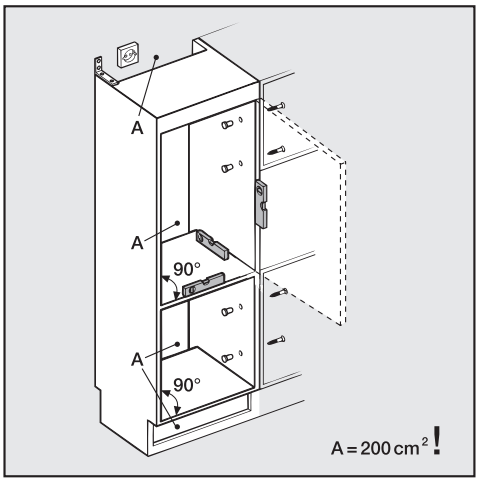
Downloaded from www.vandenborre.be

Toutes les étapes du montage sont illustrées sur un appareil pourvu dune **butée à droite**. Si vous avez changé la butée de côté, tenez compte de cette modification en suivant les indications de montage.

## Encastrement dans un compartiment

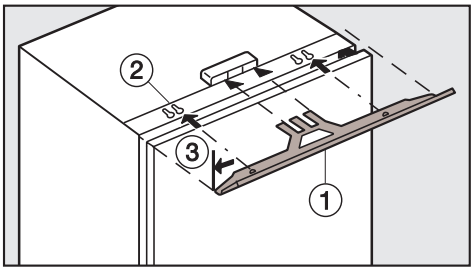
Pour encastrer l’appareil dans un compartiment, il faut en parementer la face arrière pour tout l’espace occupé par l’appareil.

## Installation de la niche d’encastrement




Avant d’installer l’appareil, vous devez rectifier soigneusement la niche au moyen d’un niveau à bulle d’air. Les côtés de la niche doivent former un angle de 90 °. Réajustez la porte à l’aide des charnières.

## Préparation de l’appareil

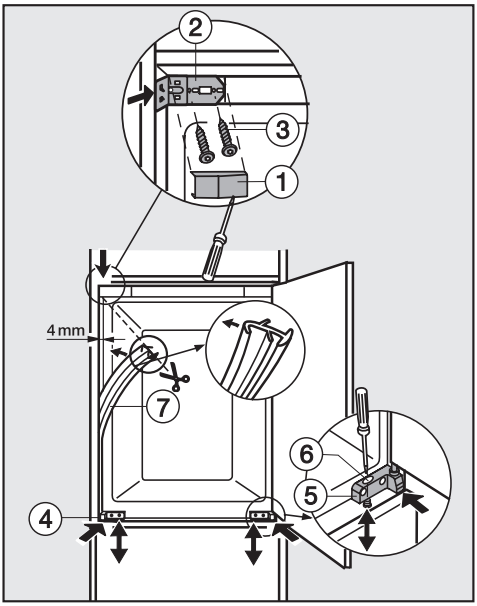



- Introduisez le panneau d’équilibrage ① (cames vers le bas) dans son support et fixez-le en introduisant les cames dans les orifices prévus à cet effet ②.
  Ce faisant, placez le panneau d’équilibrage ③ contre le côté de l’appareil à partir duquel la porte s’ouvre.



Downloaded from www.vandenborre.be

## Montage de l’appareil

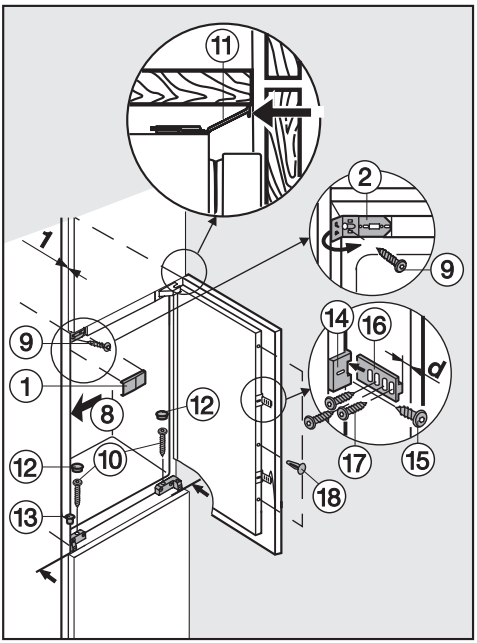



- Enlevez le cache ①.
- Placez l’équerre de fixation ② à l’aide des vis ③ (4,8 x 16 mm).
- Poussez l’appareil dans la niche d’encastrement. Ce faisant, laissez un espace de 4 mm du côté de l’ouverture de la porte.
  Attention à ne pas écraser le câble d’alimentation électrique !
- Poussez l’appareil jusqu’à ce que la face avant de l’équerre de fixation ② et des charnières ④ et ⑤ se trouve à fleur avec la paroi de l’appareil.
- Réglez l’appareil en hauteur des deux côtés, par le haut, à l’aide de la vis ⑥.
- Recouvrez à présent de ruban adhésif l’espace entre l’appareil et la paroi du meuble du côté de l’ouverture de la porte ⑦ :
  insérez le ruban adhésif dans la fente, en commençant par le bas, et ajustez sa longueur sur le bas de l’équerre ②.



Downloaded from www.vandenborre.be

## Fixation de l’appareil et montage de la porte de l’appareil




- Poussez l’appareil dans son compartiment, avec le côté de l’ouverture de la porte contre la paroi du meuble, de manière à ce que le ruban adhésif soit comprimé ⑧.
- Fixez l’appareil à l’aide de la vis ⑨ (4 x 19 mm) passant au travers de l’équerre de fixation (en haut) ②, tout en pressant l’appareil contre la paroi du meuble, et à l’aide des vis ⑩ (4 x 36 mm) passant au travers des vis de réglage des charnières de l’armoire (en bas).
- Veillez à ce que toutes les vis soient correctement serrées !
- Si nécessaire, ajustez le panneau d’équilibrage ⑪ en l’alignant sur le dessus du meuble. Il ne peut pas ressortir !
- Repliez le côté de l’équerre de fixation ②.
- Replacez le cache ① et obturez tous les trous à l’aide de bouchons ⑫ et ⑬.
- Fixez les dispositifs de fixation de la porte ⑭ en fonction de la hauteur de la poignée sur la porte, à l’aide de la vis ⑮ (3,9 x 9,5 mm).

Dans le cas de très grandes portes, placez plusieurs dispositifs de fixation.

- Ouvrez les portes en grand ⑯ et faites coulisser les glissières dans les dispositifs de fixation ad hoc ⑭.
- Placez la porte du meuble contre celle de l’appareil et vissez les glissières de fixation ⑯ sur la porte du meuble à l’aide des vis ⑰ (4 x 14 mm). Ce faisant, la distance d (= épaisseur de la paroi de la niche) par rapport à la face extérieure de la porte de l’armoire doit être respectée.
- Ajustez le mécanisme de fixation de la porte de manière à ce qu’en position fermée, la porte du meuble, côté poignée, ne touche pas la paroi de l’armoire. Il convient de respecter une **distance minimale de 1 mm**.
- Obturez les orifices éventuels de la porte de l’appareil à l’aide des bouchons fournis ⑱. Cette opération est capitale pour assurer une isolation optimale sur le long terme !



Downloaded from www.vandenborre.be

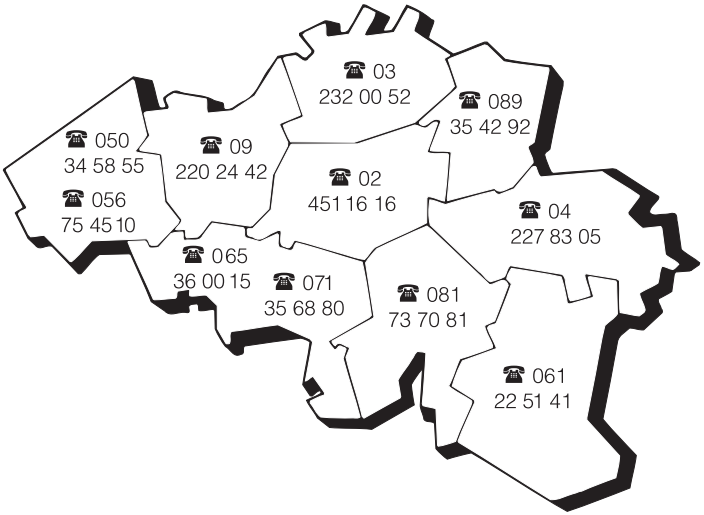
Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Miele

**S.A. Miele Belgique**
Z.5 Mollem 480
Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

**Réparations à domicile**
En cas de panne, plusieurs techniciens spécialisés Miele sont à votre disposition dans votre proche voisinage. Choisissez donc le numéro de téléphone de votre région.




Service "Pièces détachées et accessoires": (02) 451.16.00
Pour tout autre renseignement, Service "Intérêts Consommateurs": (02) 451.16.80
Télécopieur: (02) 451.14.14
Internet: http://www.miele.be

**Miele Luxembourg S. à R.L.**
Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011 – L-1010 Luxembourg
Réparations: 49711-20, -22
Pièces de rechange: 40711-36
Informations générales: 49711-28, -29

---

Sous réserve de modifications / 4906

M.-Nr. 06 992 010 / 00
fr - BE

K 9212 i, K 9214 iF, K 9412 i, K 9414 iF

Downloaded from www.vandenborre.be